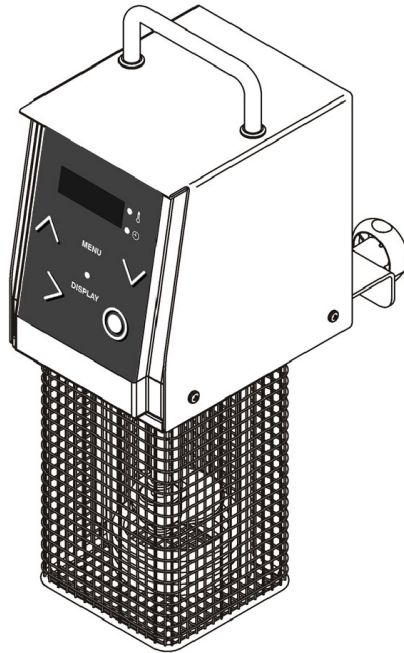


09/2021

Mod: HOT-BLOC/N

Production code: 69100002HL

HOT-BLOC/N



**MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA USO Y
MANUTENCIÓN**

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para suministrar al cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que a ella se aplican, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten que permitan realizar un uso optimizado de la máquina misma manteniendo integral y duraderamente su eficiencia.*
- **Este manual debe ser entregado a las personas encargadas del uso de la máquina y de su mantenimiento periódico.**

ÍNDICE

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA	4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR	
1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - Descripción general	
1.3.2 - Características de fabricación	
1.4 - Uso previsto	
1.5 - Usos no permitidos	
1.6 - Datos de la máquina	
1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.8 - Composición de la máquina	
CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS	8
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS,...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	9
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAP. 4 - INSTALACIÓN	10
4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA	
4.2 - ENLACE ELÉCTRICO	
4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO	
CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA	11
5.1 - MANDOS	
5.2 - Función de mandos	
5.3 - Uso de la máquina	
5.4 - Mensajes de error	
CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	14
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA	
CAP. 7 - MANTENIMIENTO	14
7.1 - GENERALIDADES	
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN	
CAP. 8 - DESGUACE	15
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO	
8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE	
8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1- PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR

- La máquina HOT-BLOC debe ser utilizada sólo por personal capacitado que debe conocer perfectamente las normas sobre seguridad que se exponen en este manual.
- En caso de efectuarse un cambio de personal, se deberá realizar anticipadamente la respectiva capacitación.
- Evítese la aproximación de las manos a las partes calentadoras.
- **Antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento, desconectar la máquina respecto de la red de alimentación eléctrica.**
- Al efectuar tareas de mantenimiento o de limpieza de la máquina (con consiguiente desmontaje de los dispositivos de protección), evaluar atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están ejecutando.
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o dañado da lugar a un grave peligro de carácter eléctrico.
- Si se sospecha o se demuestra un mal funcionamiento de la máquina, se recomienda dejar de usarla y llamar al “Centro de Asistencia”.
- No intervenir directamente ejecutando reparaciones; se debe solicitar siempre la intervención de reparadores autorizados.

Por ningún motivo el usuario está autorizado a alterar la máquina. Respecto de toda posible anomalía contactarse con la empresa fabricante.

Cualquier intento de desmontaje, de modificación o en general de alteración de cualquier componente de la máquina por parte del usuario o de personal no autorizado, comportará la invalidación de la

Declaración de Conformidad redactada según lo establecido por la Directiva CEE 2006/42, dejará sin efecto la garantía y eximirá a la empresa fabricante de toda responsabilidad por los daños que puedan derivar de dicha intervención no autorizada.

Así mismo, el fabricante declinará toda responsabilidad en los siguientes casos:

- uso impropio o alteración de la máquina de parte de personal que no esté adecuadamente capacitado;
- falta de mantenimiento o incorrecta ejecución del mismo;
- uso de recambios **no originales** o no específicos para el modelo;
- inobservancia total o parcial de las instrucciones del manual;
- superficies de la máquina tratadas con productos inadecuados.

1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

Los dispositivos de seguridad contra riesgos de naturaleza eléctrica y mecánica han sido instalados en conformidad con lo establecido por las directivas **2006/95** y **2006/42** y la norma **60335-1**. Por lo tanto, en la máquina HOT-BLOC han sido adoptadas medidas de seguridad relativas a protección eléctrica y mecánica tanto durante el funcionamiento como al ejecutar limpieza y mantenimiento.

No obstante, subsisten **“RIESGOS RESIDUALES”** no totalmente eliminables, que en este manual aparecen destacados mediante aviso de **“ATENCIÓN”**. Tales riesgos se refieren al peligro de sufrir quemadura o contusión derivada de las operaciones de

carga y descarga del producto y de la ejecución de las tareas de limpieza de la máquina.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - Descripción general

La HOT-BLOC ha sido diseñada y realizada por nuestra empresa con el objetivo preciso de garantizar:

- solidez y estabilidad de todos sus componentes;
- óptima maniobrabilidad gracias a la manilla de acero inox. que facilita un cómodo transporte de la máquina;
- un calentamiento termorregulado de alta precisión;
- ventilador de circulación para favorecer una óptima mezcla del producto;
- profundidad de trabajo máx. 16,5 cm;
- funcionamiento optimizado hasta 43 lt;
- temperatura de trabajo entre 40 °C y 115 °C, con precisión de +/- 0,3 °C.

Los modelos representados en el presente manual han sido fabricados en conformidad con lo establecido por la **Directiva CEE 2006/42** y sus sucesivas modificaciones.

El fabricante de la máquina declinará toda responsabilidad en caso de accidente en la misma que derive de modificación, alteración, uso sin sus protecciones de seguridad o uso para fines diferentes de aquellos previstos y declarados por el fabricante.

1.3.2 - Características de fabricación

La HOT-BLOC es fabricada enteramente en acero inox. AISI 304, lo que garantiza higiene y protección contra ácidos y sales, así como una óptima resistencia a la oxidación.

- El elemento calentador está constituido por una resistencia acorazada de espiral electro-abrillantada, especialmente diseñada para ser sumergida en agua.
- Manilla de acero inox. para un cómodo desplazamiento de la máquina.
- Dispositivo de bloqueo motor para caso de detectarse sobretensión o sobret temperatura.

1.4 - Uso previsto

HOT-BLOC está diseñado para la cocción indirecta de alimentos envasados al vacío en bolsas específicas adecuadas para la cocción y sumergidos en agua a temperatura controlada, técnica comúnmente conocida como Sous-Vide.

No ha sido realizada para efectuar cocciones que no sean de alimentos ni para calentar líquidos que no sean agua.

Utilizar el HOT-BLOC sólo con las correspondientes cubas gastronorm con tapa.

En caso de uso con otros recipientes, cerrar el recipiente con una tapa expresamente conformada para limitar en la mayor medida posible la salida de vapor de agua.

1.5 - Usos no permitidos

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para los fines previstos por el fabricante; en particular:

- **no** utilizar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas sus protecciones íntegras y correctamente montadas, a fin de evitar el riesgo de que el operador pueda sufrir serias lesiones;

- **no** intervenir en los componentes eléctricos sin haber desconectado previamente la máquina respecto de la línea de alimentación eléctrica: **existe riesgo de sufrir electrocución**;
- **no** activar la máquina si está averiada;
- antes de usar la máquina, controlar que cualquier situación peligrosa para la seguridad haya sido adecuadamente neutralizada. En presencia de cualquier anomalía, detener la máquina y advertir a los responsables del mantenimiento;
- **no** permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina.

El tratamiento de urgencia en caso de accidente causado por la corriente eléctrica prevé como primera opción la de separar al accidentado respecto del conductor (dado que generalmente pierde el sentido). Esta operación es peligrosa.

En este caso la persona accidentada se convierte en conductor: tocarla significa sufrir también electrocución.

Por lo tanto, deben separarse los contactos directamente en la válvula de alimentación de la línea y, si ello no es posible, separar a la víctima utilizando materiales aislantes (bastones de madera o de Pvc, tela, cuero, etc...).

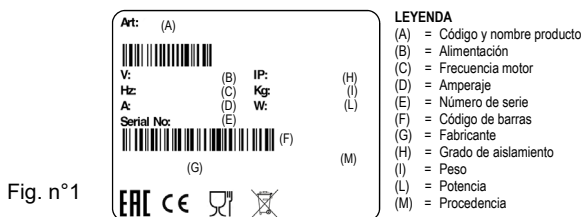
Se requerirá la rápida intervención de personal médico y la hospitalización del paciente.

1.6 - Datos de la máquina

Una exacta indicación del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de fabricación**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces de parte de nuestro Servicio de Asistencia.

Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se tome contacto con el Servicio de Asistencia.

Los datos aparecen en la placa representada en fig. 1.



1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad

¡ATENCIÓN!

Antes de proceder en el uso de la máquina, controlar el correcto posicionamiento e integridad de sus dispositivos de seguridad.

Verificar al comienzo de cada turno de trabajo su presencia y eficiencia.

En caso contrario, advertir al responsable del mantenimiento.

A. **Jaula de protección resistencia:** sirve para impedir el contacto con la resistencia y el ventilador, elementos que pueden provocar serias lesiones a las personas.

B. **Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco:** en caso de que el nivel del agua se reduzca a menos del mínimo permitido (75 mm desde el borde superior de la cuba de inmersión), se interrumpirá el funcionamiento de la

máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (H2O).

- C. **Dispositivo de bloqueo:** en caso de que las sondas de temperatura no midan la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas, se interrumpirá el funcionamiento de la máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (ERR).

1.8 - Composición de la máquina

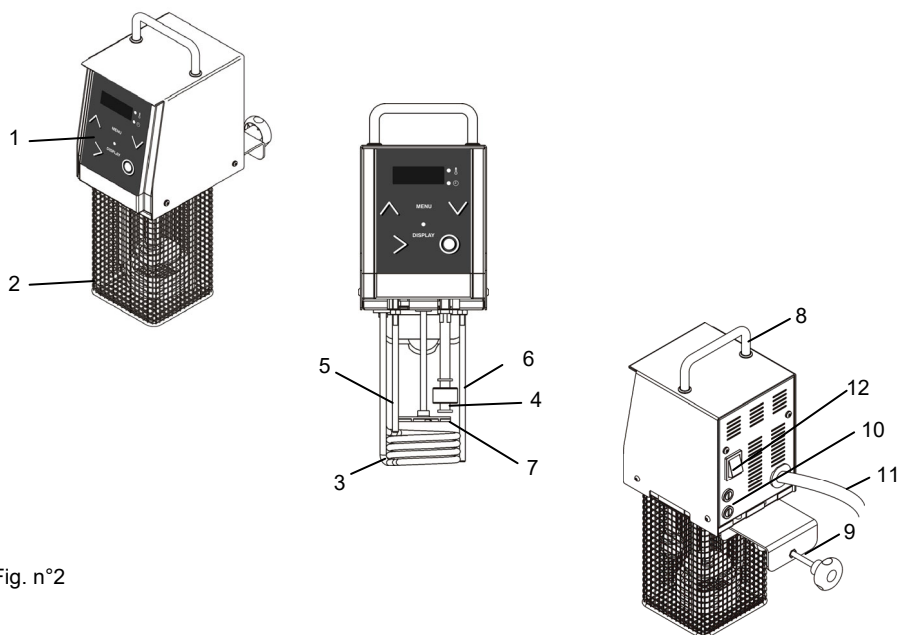


Fig. n.º2

LEYENDA

1	Parte frontal	7	Rotor
2	Jaula de protección resistencia	8	Manilla
3	Resistencia	9	Mordaza
4	Flotador	10	Fusibles
5	Sonda	11	Cable
6	Sonda de seguridad	12	Interruptor ON-OFF

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (véase Fig. n°3)

Las máquinas parten de nuestros almacenes después de ser cuidadosamente embaladas.

El embalaje está constituido por:

- caja externa de cartón sólido más protecciones internas;
- la máquina;
- el presente manual.

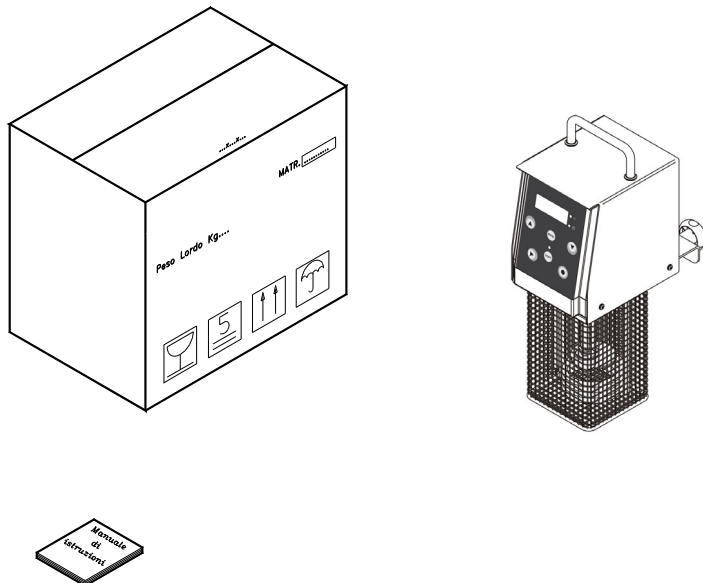


Fig. 4

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Al recibir la caja que contiene la máquina se debe efectuar un cuidadoso examen del embalaje para controlar que no haya sufrido daños durante el transporte.

Si del examen externo del embalaje se constatan trazas de maltratamiento, golpes o caídas, será necesario hacer presente el daño al transportista dentro de los tres días sucesivos a la fecha de recepción que aparece indicada en los documentos y, además, se deberá redactar un informe preciso sobre los posibles daños sufridos por la máquina.

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, cinta de plástico y espuma de poliuretano) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin dificultad. En caso de que la máquina sea instalada en países en los que existan normas especiales, los embalajes deberán eliminarse según lo establecido por dichas normas.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

Llenar la cuba con agua, prestando atención a superar el **nivel mínimo** de agua necesario para el funcionamiento de la máquina (75 mm a contar del borde superior de la cuba), pero sin superar el **nivel máximo** (20 mm a contar del borde superior de la cuba).

Fijar la máquina HOT-BLOC en la cuba de inmersión mediante la mordaza presente detrás de la máquina.

Prestar atención a fin de que el líquido no penetre en la máquina.

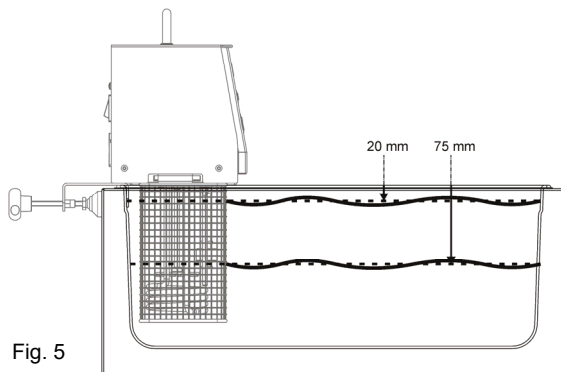


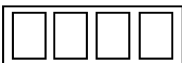
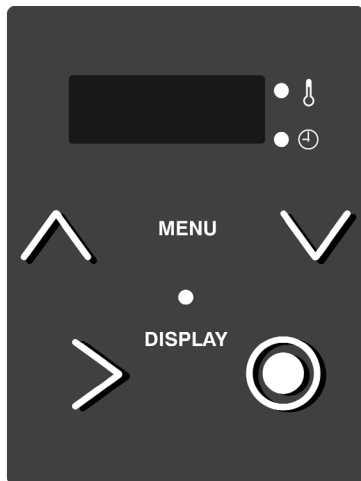
Fig. 5

4.2 - ENLACE ELÉCTRICO

El aparato está provisto de un cable de alimentación de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ de sección y 2,5 m de longitud y una clavija Schuko 16 A. Conectar la máquina a 230V 50Hz interponiendo un diferencial magnetotérmico de 10A $\Delta I = 0,03A$. Comprobar asimismo que los datos que figuran en la placa técnica/matrícula coincidan con los datos indicados en los documentos de entrega y acompañamiento, y que el interruptor y la toma estén fácilmente accesibles durante el uso del aparato.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS



Display: de cuatro cifras, donde se visualizan la temperatura, el tiempo y la descripción de los programas preconfigurados.

Después de 10 segundos de inactividad, si no se elige un programa, el display indica STOP.



Led temperatura: situado al lado del display, se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, el display muestra la temperatura de trabajo. Parpadea durante la modificación de la temperatura.



Led timer: situado al lado del display, se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, el display muestra el tiempo de elaboración. Parpadea durante la modificación del tiempo.



Tecla **START**: pulsar para dar comienzo al ciclo de trabajo.



Tecla **OFF**: pulsar para detener el ciclo de trabajo.



Teclas **UP y DOWN (+/-)**

- Sirven para configurar los valores de la temperatura y del tiempo.
- Con la máquina en «STOP», al pulsar la tecla $\wedge$ o $\vee$ se accede directamente a los 25 programas personalizables.

MENU Tecla **MENU**

- Pulsar después de elegir el programa de elaboración para configurar el tiempo y la temperatura deseados
- Pulsar después de elegir el programa de elaboración para diferir el inicio

DISPLAY Tecla **DISPLAY**

- Pulsar para cambiar la visualización del display entre tiempo y temperatura en cualquier momento, tanto durante un programa en curso como durante la configuración.
- Visualizar en secuencia: Temperatura seleccionada / Temperatura efectiva / Tiempo programado / Tiempo residual del programa en curso de elaboración.
- Pulsar 4 segundos la tecla **DISPLAY** para pasar de °C a °F.

5.2 - Función de mandos

Atención: antes de encender la máquina, colocarla en la cuba destinada a la cocción, fijarla con la mordaza (ref. 9 - Fig. n.5) y llenar la cuba con agua, prestando atención para respetar los niveles mínimo y máximo (Fig. n.5).

A. Procedimiento

- Encender la máquina poniendo el interruptor (ref. 12 - Fig.n.2) en **ON**
- Pulsar la tecla **Λ** o **V** para seleccionar el programa de elaboración deseado
- Pulsar la tecla **>** para dar comienzo a la elaboración
- El rotor (ref. 7 - Fig. n.2) se activa y empieza a mover el agua, y permanece encendido hasta terminar la cocción seleccionada.

Modificación de temperatura y/o del tiempo sin detener la máquina:

- Pulsar la tecla **DISPLAY**. Aparece en el display la temperatura relativa al programa en curso. El led correspondiente parpadea.
- Utilizar las teclas **Λ** y **V** para modificar la temperatura deseada.
- Pulsar la tecla **DISPLAY** para pasar a la regulación del tiempo. Aparece en el display el tiempo relativo al programa en curso. El led correspondiente parpadea.
- Utilizar las teclas **Λ** y **V** para seleccionar el tiempo deseado.
- Las modificaciones aplicadas son provisorias, por lo que tienen validez sólo hasta el siguiente **STOP**.

B. Programa a tiempo infinito

Este programa permite configurar la temperatura con el tiempo infinito:

- pulsar la tecla **MENU** y luego **>**.
- El rotor (ref. 7 - Fig. n.2) se activa y empieza a mover el agua, y permanece encendido hasta terminar la cocción seleccionada.
- Pulsar la tecla **DISPLAY** para introducir la temperatura deseada utilizando las teclas **Λ** y **V**. El dato seleccionado tiene validez sólo hasta el siguiente **STOP**.
- La máquina se puede detener cuando se desee, pulsando la tecla **O**.

C. Inicio diferido

- Elegir el programa deseado y pulsar la tecla **MENU** para configurar el inicio diferido, entre 10 minutos y 24 horas, con pasos de 10 minutos, utilizando las teclas **Λ** y **V**.
- El display muestra la cuenta regresiva para el inicio del programa.
- Los led de tiempo y temperatura parpadean hasta que termine el tiempo configurado.

D. Personalización de los 25 programas preconfigurados

- Encender la máquina poniendo el interruptor (ref. 12 - Fig.n.2) en **ON**
- Con la máquina en **STOP**, seleccionar el programa deseado utilizando las teclas **Λ** y **V**
- Pulsar la tecla **MENU** durante 4 segundos.
- El led de la temperatura parpadea y es posible cambiar el valor mediante las teclas **Λ** y **V**.
- Para guardar el valor configurado, pulsar la tecla **MENU** durante 4 segundos, o bien esperar 10 segundos y el valor se guardará automáticamente.
- Pulsar la tecla **DISPLAY** para pasar a la regulación del tiempo.
- El led del tiempo parpadea y es posible cambiar el valor mediante las teclas **Λ** y **V**.

- Para guardar el valor configurado, pulsar la tecla **MENU** durante 4 segundos, o bien esperar 10 segundos y el valor se guardará automáticamente.

Una vez alcanzada la temperatura elegida y al final de cada ciclo de trabajo, la máquina emitirá una SEÑAL ACÚSTICA.

5.3 - Uso de la máquina

Es preferible introducir primero el producto a cocinar y luego completar el llenado de la cuba con agua para no superar el nivel máximo permitido.

Llenar con agua sin superar el nivel máximo permitido, añadiendo vinagre (aproximadamente 1/2 vaso cada 40 litros de agua) para prevenir la formación de depósitos calcáreos. Cambiar el agua de la cuba al menos una vez al día para prevenir la formación de depósitos calcáreos, algas, etc.

Las bolsas se deben sumergir completamente.

Las bolsas no deben ocupar más del 30 % de la capacidad de la cuba, de modo que la cantidad de agua sea suficiente para un intercambio de calor uniforme. Prestar atención para evitar que las bolsas impidan la correcta circulación del agua y, en consecuencia, la cocción uniforme.

Utilizar siempre la tapa de cocción.

Controlar periódicamente el nivel del agua, ya que el agua podría evaporarse rápidamente. Si el agua está bajo el nivel mínimo, la máquina emite algunas señales acústicas y en el display aparece un mensaje de error (ERR).

¡ATENCIÓN!

Al terminar el ciclo de trabajo, apagar la máquina pulsando la tecla **O** y luego:

1. Poner el interruptor general en **OFF** (ref. 12 - Fig.n.2).
2. Desconectar la clavija de la toma de corriente.
3. Aflojar la mordaza y retirar la máquina de la cuba.
4. Secar la máquina.
5. Vaciar la cuba.

5.4 - Mensajes de error

En el HOT-BLOC aparece un mensaje de error cuando:

- el nivel del agua en el recipiente es demasiado bajo (H2O); en este caso, la máquina emitirá también una SEÑAL ACÚSTICA
- los componentes electrónicos en el interior de la máquina alcanzan una temperatura excesiva (ERR)
- las sondas de temperatura no miden la misma temperatura debido a un fallo en una de ellas (ERR).

CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.

6.1 - GENERALIDADES

- La máquina debe ser lavada con normales detergentes a temperatura ambiente, utilizando un paño embebido.
- La limpieza es una operación a ejecutar escrupulosamente, en particular en todas las piezas de la máquina destinadas a entrar en contacto con el producto.
- No deben utilizarse hidrolimpiadoras ni chorros de agua a presión.
- No deben utilizarse escobillones ni otros instrumentos que puedan dañar superficialmente la máquina.
- No lavar ningún componente en lavavajillas.

6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA

A fin de preservar del material calcáreo la resistencia y todas las piezas destinadas a ser sumergidas en la cuba, se aconseja agregar vinagre al agua de la cuba al ejecutar cada ciclo de trabajo.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de ejecutar cualquier operación de mantenimiento es necesario **desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el nivel de desgaste del cable y, llegado el eventual momento de su sustitución, solicitar la intervención del "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAP. 8 - DESGUACE

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier razón se decide proceder a desguazar la máquina, controlar que quede en situación de no poder ser utilizada por nadie: **es necesario desacoplar y cortar sus conexiones eléctricas.**

8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada/reciclada. Para efectuar una correcta eliminación/reciclaje de la misma, contactarse con una empresa que realice este servicio, examinando atentamente los materiales de fabricación de los diferentes componentes.

8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Se procede en conformidad con lo establecido por el art. 13 del Decreto Legislativo nº 151 de 25 de julio de 2005, "Transposición de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado que aparece en el aparato o en su embalaje indica que el producto al final de su propia vida útil debe ser recogido por separado respecto de los otros residuos.

La recogida selectiva del presente aparato que ha concluido su vida útil es organizada y gestionada por el productor. Por lo tanto, el usuario que desee deshacerse del presente aparato deberá contactarse con el productor y aplicar el sistema que este último ha adoptado para efectuar la recogida separada del aparato que ha concluido su vida útil.

La adecuada recogida selectiva para el sucesivo envío del aparato desechado al reciclaje, al tratamiento o a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto de parte de su poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.